

## WEINBRIEF

**Südtirol DOC**

# GOLDMUSKATELLER 2019

*Helles Ocker mit leichter Trübung. In der Nase Pfirsichblüten, junge Marillen und Birne. Am Gaumen sehr fruchtig mit klarer Frische und animierender Säure, ausgewogen, leicht salzig. Der elegant-fruchtbetonte, lange Nachhall erinnert an Akazienhonig und getrocknete, zartbittere Pampelmuse-Schale.*

**Falstaff WeinGuide 2020/21: 90 Punkte**

**Rebsorte:** 100% Goldmuskateller

**Lage:** Cora Hof, Unterrain /St. Pauls. Hanglage gegen SSO; Morgensonne

**Erziehungsform:** Guyot

**Boden:** kalkreiche, überkonsolidierte, glaziale Feinsande (Kampferde)

**Bewirtschaftung:** Naturnah, viel Handarbeit, keine Kunstdünger

**Ertrag:** ca. 5.000 Flaschen / ha

**Ernte:** Handlese 06/10/2019

**Vinifizierung:**

**70%:** 6 Stunden Mazeration in der Presse dann Mostvergärung im Stahlfass;

**30%:** Maische - Spontanvergärung;

Ausbau auf der Feinhefe - Batonnage; Keine Schönung; keine Filtration – naturtrüb.

**Abfüllung:** 01/08/2020: 990 Flaschen 0,75 L;

**Alkohol:** 12 Vol %

**Restzucker:** 1 g/L

**Gesamtsäure:** 5,9 g/l

**Lagerfähigkeit:** 5 Jahre und mehr

**Trinktemperatur:** 8–10° C



**Weingut CORA Hof**